

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	やさいのざわな
	やさい野沢菜	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ じんせきこうげん

株式会社神石高原

■ 提案者住所

神石郡神石高原町

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A	60cm前後	200g以上	1株/1袋	ナイロン
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
20株/1箱 (場合により応談可)	20株×5箱	冷蔵保存5日	3日~4日	委託:業者 宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
				○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	100kg	300kg	1,500kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 3時間 直送・経由便等(具体的な経路) 神石高原町~納入先	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日	土曜日 日曜日

セールスポイント	神石高原は約標高500mであり、そこで作られた野菜は繊維が柔らかく食べ応えがある。また栽培期間中農薬、化学肥料不使用で栽培をする事が弊社の基本方針であるため安心安全である。その他に鶏糞堆肥、牛糞堆肥を使用し、有機物での栽培を行っている為、通常より味がはっきりとしている。
商品の特徴	味は灰汁が少なく口当たりがよい。野沢菜は本来漬物用としての流通が主である為、中々販売していない事がある。野菜として販売を行っているのは弊社の強みである。また通常よりは背丈が低い時に収穫をする事で、葉や茎も柔らかく美味しい時期に消費者に届ける事が可能。名前は野菜感覚としていつでも購入をしやすい様に頭にやさいとつけた。
食べ方提案	味噌汁、中華スープ、炒め物、煮物、パスタ、チャーハン、塩漬け等、さまざまな料理で楽しむことができます。
栽培に関する特徴	JGAP(青果物2016)栽培です。 有機肥料として、発酵鶏糞は1反あたり2t、牛糞は1反あたり1t使用しています。 栽培期間中は農薬と化学肥料は不使用です。露地栽培をしています。
取扱上の注意点	要冷蔵です。 冷蔵で5日程度保存可能です。
その他特記事項	ネット販売を予定しています。 希望する販売先としては1ロットから購入が可能である場合が望ましいです。 本商品は無農薬で栽培する為多少の虫食いなどがある場合があります。 品質維持のため発送はクール便のみとします。



栽培中の野沢菜畑



生産者



おからとやさしい野沢菜のマフィン

やさしい野沢菜  
葉も芯も株も  
栽培期間中農薬化学肥料不使用  
丸ごと食べられる!  
マフィン! 味噌汁! 炒めるだけでも美味しい!

POP